LYSIS INTENSE

Preparación enzimática microgranulada concentrada para la maceración pelicular

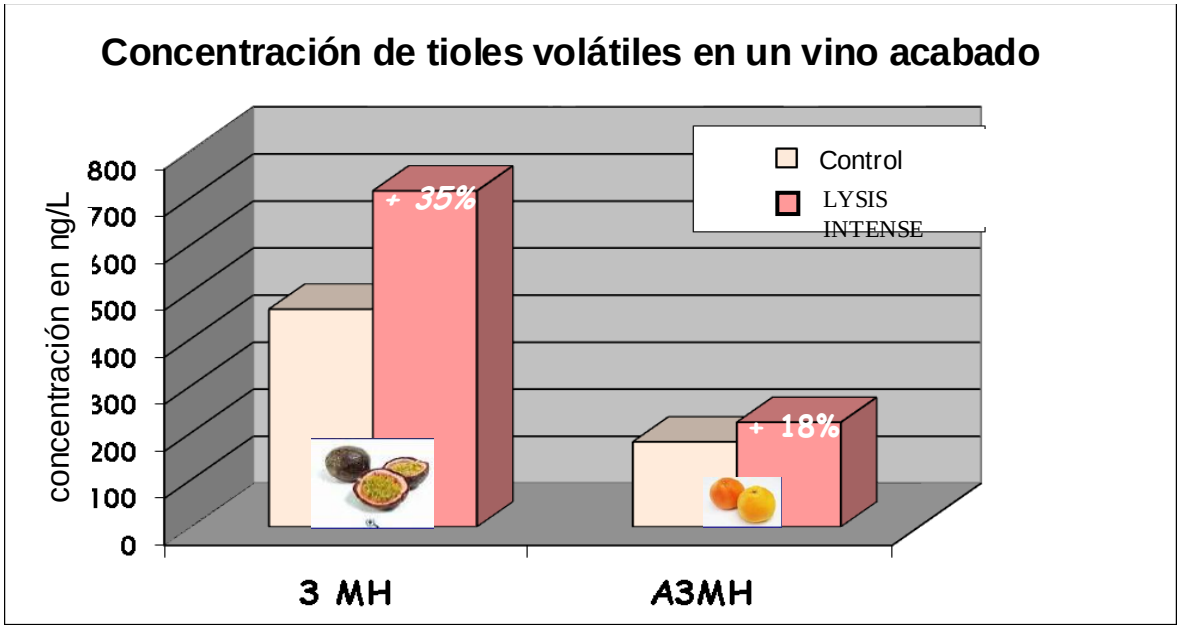
CARACTERÍSTICAS

LYSIS INTENSE es una preparación enzimática microgranulada de pectinasas especiales y celulasas, obtenida a partir de *Aspergillus niger*. Está complementada con actividades secundarias proteasas. Perfectamente adaptada a la maceración pelicular.

LYSIS INTENSE es por naturaleza pobre en cinamoil esterasa, lo que evita la formación de fenoles volátiles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Degradación de los compuestos de la pared de las células vegetales para:
  - Facilitar la extracción de los compuestos aromáticos.
  - Facilitar el prensado.
  - Mejorar la clarificación del mosto.
- Las actividades proteasas desestructuran las proteínas del mosto en variedades como la semillon o la sauvignon, y las hacen más reactivas con los polifenoles y la bentonita.



Umbral de detección para el 3MH = 60 ng/L y para el A3MH = 4 ng/L

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

APLICACIONES

- Maceración pelicular de uvas blancas y rosadas, para obtener vinos más aromáticos y afrutados.

DOSIS

Dosis recomendada: 2 a 4 g/100 kg de vendimia, en función de la variedad de uva, la duración y la temperatura de maceración.
Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Diluir **LYSIS INTENSE** en 10 L de agua o mosto. Esparcir sobre la vendimia, antes de prensar. Dejar en contacto de 12 a 18 horas, entre 12 y 14 °C.

Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Pectinasas, celulasas, maltodextrina. No contiene OGM.

Actividades enzimáticas:

Pectinasas (EC 3.2.1.15) > 22 500 AJDU/g
Celulasas (EC 3.2.1.4) > 90 000 mSU/g

PRESENTACIÓN

Bote de 100 g

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Desde su recepción, conservarlo a una temperatura inferior a 25 °C. Para conservarlo después de la vendimia, guardar a una temperatura inferior a 8 °C.
Una vez abierto el envase, conservar a una temperatura inferior a 8 °C y utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**